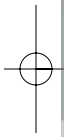
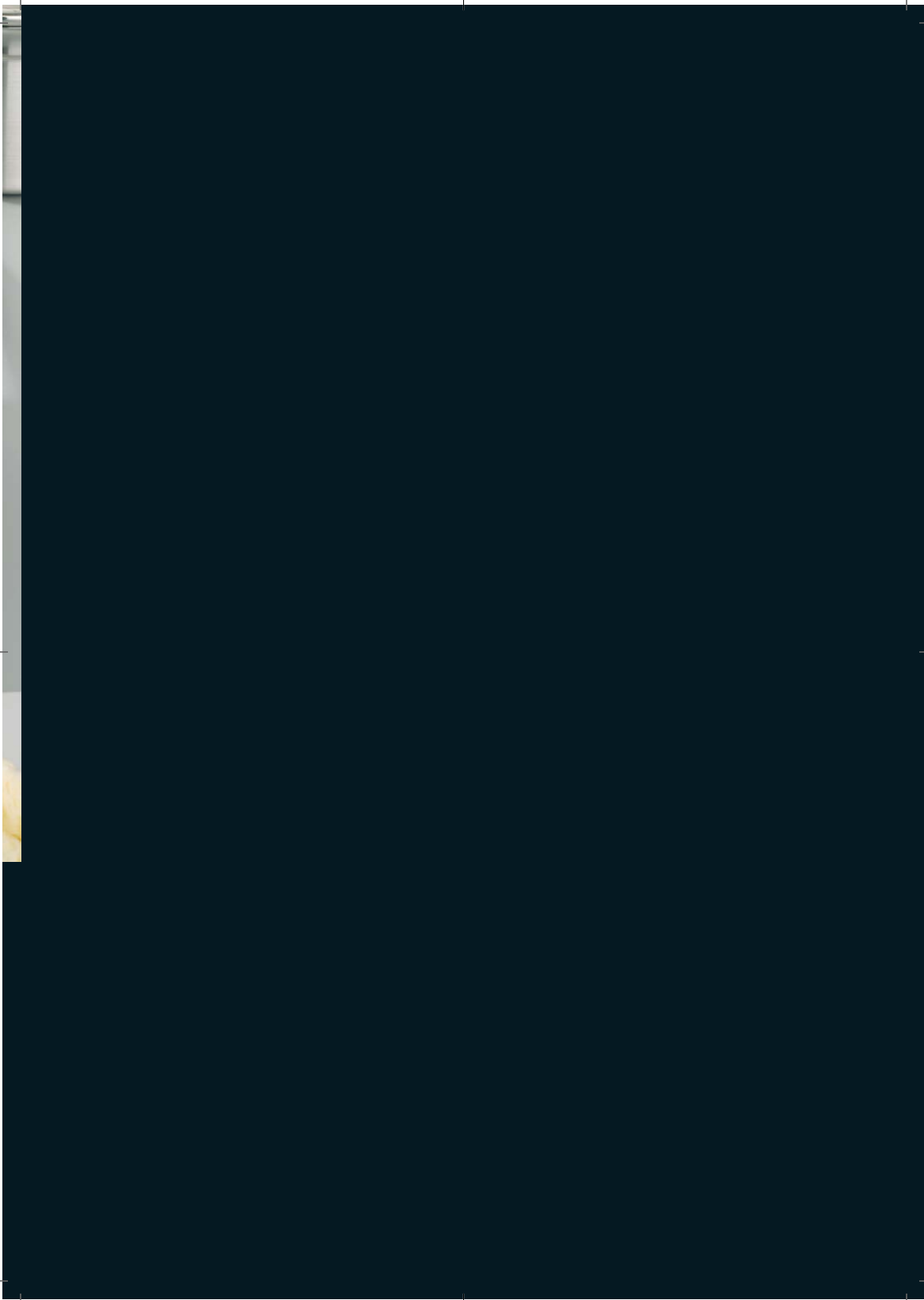


W

Kompernaß GmbH · Burgstrasse 21 · D-44867 Bochum  
www.kompernass.com  
ID-Nr.: KH1105-03/06-V1



- Ⓛ **Waffeleisen KH 1105**  
Bedienungsanleitung
- Ⓛ **Gaufrier KH 1105**  
Mode d'emploi
- Ⓛ **Wafelijzer KH 1105**  
Gebruiksaanwijzing





<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>1. Verwendungszweck</b>	<b>4</b>
<b>2. Technische Daten</b>	<b>4</b>
<b>3. Lieferumfang</b>	<b>4</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b>	<b>4</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>6. Waffeleisen vorbereiten</b>	<b>5</b>
<b>7. Waffeln backen</b>	<b>6</b>
<b>8. Reinigen und Pflegen</b>	<b>6</b>
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>7</b>
<b>10. Entsorgen</b>	<b>7</b>
<b>11. Garantie &amp; Service</b>	<b>7</b>

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

*bifinett KH 1105*

---

## Waffeleisen Bifinett KH 1105

---

### 1. Verwendungszweck

---

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

---

### 2. Technische Daten

---

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz  
Leistungsaufnahme: 1200 W

---

### 3. Lieferumfang

---

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft
- Garantiekarte

---

### 4. Gerätebeschreibung

---

- ➊ Reglerknopf
- ➋ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ➌ Handgriff

---

### 5. Sicherheitshinweise ⚠

---

#### Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Sollten das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Kundendienst ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

**Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:**

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Lassen Sie Kinder und gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt mit hitzeerzeugenden Haushaltsgeräten hantieren – weil diese mögliche Gefahren vielleicht nicht immer richtig einschätzen können.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

**6. Waffeleisen vorbereiten**

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter 8. beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur auf:

- ① Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf ganz nach rechts.
  - ② Die rote Betriebslampe leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe leuchtet, solange das Gerät aufheizt – sobald sie erlischt, ist das Gerät aufgeheizt.
- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter 8. beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

*bifinett KH 1105*

## 7. Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig nach Ihrem Rezeptbuch vorbereitet haben:

- ① Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf etwa in die Mitte.
- ② Sobald die grüne Betriebslampe erlischt, ist das Gerät heiß!
  - Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
  - Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
  - Nach frühestens 1 Minute können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
  - Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Reglerknopfs oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

- Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.
- Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

## 8. Reinigen und Pflegen

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen, ....

- ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.



- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

---

## 9. Aufbewahren

---

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

---

## 10. Entsorgen

---



**Werfen Sie das Waffeleisen keinesfalls in den normalen Hausmüll.**

Entsorgen Sie das Waffeleisen über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

---

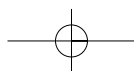
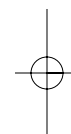
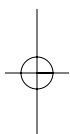
## 11. Garantie & Service

---

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt Garantie.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
D-44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

*bifinett KH 1005*



<b>SOMMAIRE</b>	<b>page</b>
<b>1. Finalité de l'appareil</b>	<b>10</b>
<b>2. Caractéristiques techniques</b>	<b>10</b>
<b>3. Accessoires fournis</b>	<b>10</b>
<b>4. Description de l'appareil</b>	<b>10</b>
<b>5. Consignes de sécurité</b>	<b>10</b>
<b>6. Préparation du gaufrier</b>	<b>11</b>
<b>7. Faire des gaufres</b>	<b>12</b>
<b>8. Nettoyage et entretien</b>	<b>12</b>
<b>9. Rangement</b>	<b>13</b>
<b>10. Mise au rebut</b>	<b>13</b>
<b>11. Garantie &amp; Service après-vente</b>	<b>13</b>

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

*bifinett KH 1105*

## Gaufrier Bifinett KH 1105

### 1. Finalité de l'appareil

L'appareil est prévu pour la cuisson de gaufres dans le cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

### 2. Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V / ~ 50 Hz  
Puissance consommée : 1200 W

### 3. Accessoires fournis

- Gaufrier
- Mode d'emploi
- Livret de recettes
- Carte de garantie

### 4. Description de l'appareil

- ① Bouton de réglage
- ② Témoin de service (rouge/vert)
- ③ Poignée

### 5. Consignes de sécurité ⚠

**Pour éviter tout risque mortel occasionné par une décharge électrique :**

- Assurez-vous que l'appareil n'entre jamais en contact avec l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier si vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Acheminez le cordon de telle manière qu'il ne soit ni endommagé ni coincé. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur devait être endommagé, veuillez le/la faire remplacer par le service après-vente avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.

**Pour éviter tout risque d'incendie ou de dommage corporel :**

- Lors du fonctionnement, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée. Le bouton de réglage peut également devenir chaud après une certaine durée de fonctionnement, il est donc préférable que vous portiez une manique.
- Les denrées à base de pâte peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes séniles sans surveillance manipuler des appareils ménagers générant de la chaleur - ces derniers peuvent ne pas réellement évaluer d'éventuels risques.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Lors de l'ouverture, portez des gants de protection.

**6. Préparation du gaufrier**

Avant de mettre en service l'appareil, veuillez vous assurer que ... l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont dans un parfait état de fonctionnement et ... tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.

Nettoyez tout d'abord l'appareil comme décrit au point 8.

Graissez ensuite légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptés à la cuisson.

Faites chauffer l'appareil une fois à la température maximum en laissant le couvercle fermé:

- ① A cet effet, branchez la fiche secteur dans la prise et tournez ensuite le bouton régulateur complètement vers la droite.
  - ② Le témoin de service rouge s'allume, tant que la fiche secteur est branchée dans la prise. Le témoin de service vert s'allume tant que l'appareil chauffe - dès qu'il s'éteint, l'appareil est réchauffé.
- Retirez de nouveau la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyez de nouveau l'appareil comme décrit au point 8. Le gaufrier est ensuite prêt à l'emploi.

*bifinett KH 1105*

## 7. Faire des gaufres

Si vous avez préparé une pâte comme décrit dans votre livret de recettes:

- ① Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. A cet effet, branchez la fiche secteur dans la prise et tournez ensuite le bouton régulateur vers le milieu.
- ② Dès que le témoin de service s'éteint, l'appareil est chaud!

Graissez ensuite légèrement les surfaces de cuisson chaudes avec du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptés à la cuisson.

- Répartissez la pâte uniformément sur la surface de cuisson inférieure. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson. Fermez maintenant le couvercle.
- Au bout de 1 minute au plus tôt, ouvrez le couvercle pour contrôler le résultat de cuisson. Une ouverture trop précoce pourrait déchirer la gaufre.
- Au bout de 3 minutes environ, les gaufres sont cuites. Le degré de brunissement peut être déterminé en tournant le bouton régulateur ou par le temps de cuisson. De cette manière, des gaufres dorées à brunes croustillantes peuvent être cuites.

- Lorsque vous retirez les gaufres, veillez à ce que le revêtement des surfaces de cuisson ne soit pas endommagé. Sinon, les gaufres colleront ensuite à cet endroit.
- Après la dernière gaufre, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

## 8. Nettoyage et entretien

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. La machine ne contient aucun élément de commande dans ces pièces. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil, ....

- Retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.
- Les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un autre liquide ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- Nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.

- Nettoyez ensuite toutes les surfaces et le cordon d'alimentation avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les gaufres suivantes.

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Le revêtement de la surface de cuisson peut être ainsi endommagé.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

---

## 9. Rangement

---

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger. Enroulez le cordon d'alimentation autour du support sous le fond de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

---

## 10. Mise au rebut

---



**Ne jetez sous aucun prétexte le gaufrier dans les ordures ménagères.**

Éliminez le gaufrier par l'intermédiaire d'une entreprise de recyclage ou de votre service de recyclage communal. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

---

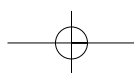
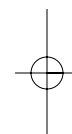
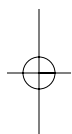
## 11. Garantie & Service après-vente

---

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent sur le feuillet d'accompagnement de la garantie.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
D-44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

*bifinett KH 1105*





<b>Wafelijzer Bifinett</b>	<b>pagina</b>
<b>1. Gebruiksdoel</b>	<b>16</b>
<b>2. Technische gegevens</b>	<b>16</b>
<b>3. Inhoud van het pakket</b>	<b>16</b>
<b>4. Apparaatbeschrijving</b>	<b>16</b>
<b>5. Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>16</b>
<b>6. Wafelijzer voorbereiden</b>	<b>17</b>
<b>7. Wafels bakken</b>	<b>18</b>
<b>8. Reiniging en onderhoud</b>	<b>18</b>
<b>9. Opbergen</b>	<b>19</b>
<b>10. Milieuriichtlijnen</b>	<b>19</b>
<b>11. Garantie &amp; service</b>	<b>19</b>

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

*bifinett KH 1105*

## Wafelijzer Bifinett KH 1105

### 1. Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

### 2. Technische gegevens

Spanning : 220-240 V / ~ 50 Hz  
Vermogen : 1200 W

### 3. Inhoud van het pakket

- Wafelijzer
- Gebruiksaanwijzing
- Receptenboekje
- Garantiekaart

### 4. Apparaatbeschrijving

- 1 Regelaar
- 2 Indicatielampje (rood/groen)
- 3 Handgreep

### 5. Veiligheidsvoorschriften

**Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:**

- Zorg ervoor dat het apparaat nooit in aanraking komt met water, zolang de netstekker in het stopcontact zit. Dit geldt met name wanneer u het apparaat in de keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden. Mocht het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, laat die dan eerst door de klantenservice vervangen voordat u het apparaat verder gebruikt.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.

#### **Voorkom brand- en letselgevaar:**

- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Pak het dan olok alleen bij de handgreep vast. Ook de regelknop kan na een bepaalde bedrijfsduur heet worden – daarom kunt u het beste ovenwanten gebruiken.
- Deegwaren kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Rooster nooit brood zonder dat iemand erop toeziet.
- Laat kinderen en verstandelijk gehandicapten niet zonder toezicht omgaan met huishoudelijke apparaten die heet worden – zij kunnen mogelijke gevaren wellicht niet altijd juist inschatten.
- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolven ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.

#### **6. Wafelijzer voorbereiden**

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u zich ervan te vergewissen dat...

het apparaat, de netstekker en het netsnoer compleet en zonder gebreken zijn, en ...  
alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.

Maak het apparaat eerst schoon, zoals beschreven onder punt 8.

Vet daarna de bakoppervlakken licht in met bakboter, margarine of olie.

Verwarm het apparaat met gesloten deksel een keer kort op tot de maximale temperatuur:

- ① Steek de stekker in het stopcontact en draai de instelknop helemaal naar rechts.
  - ② Het rode indicatielampje brandt zolang de stekker in het stopcontact zit. Het groene indicatielampje brandt zolang het apparaat aan het opwarmen is – zodra het lampje uitgaat, is het apparaat opgewarmd.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Maak het apparaat nogmaals schoon, zoals beschreven onder punt 8. Daarna is het wafelijzer gebruiksklaar.

*bifinett KH 1105*

## 7. Wafels bakken

Wanneer u voor wafelijzers bestemd deeg heb geprepareerd volgens uw receptenboekje:

- ① Warm het apparaat met gesloten deksel op. Steek hiertoe de stekker in het stopcontact en draai de instelknop naar de middelste stand.
- ② Zodra het groene indicatielampje uitgaat, is het apparaat heet!

Vet daarna de hete bakoppervlakken licht in met bakboter, margarine of olie.

- Verdeel het deeg gelijkmatig over het onderste bakoppervlak. Let erop dat het deeg niet over de rand van het bakvlak komt. Sluit het deksel.
- Na minimaal 1 minuut kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Als u het apparaat eerder opent, gaan de wafels stuk.
- De wafels zijn na ong. 3 minuten klaar. De bruiningsgraad kunt u bepalen door de instelknop te draaien of door de baktijd aan te passen. Zo kunt u goudgele tot knapperig bruine wafels bakken.
- Let er bij het uitnemen van de wafels op, dat de coating van de bakvlakken niet per ongeluk beschadigd wordt. Op beschadigde plekken laten de wafels minder goed los.
- Na de laatste wafel haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

## 8. Reiniging en onderhoud

Open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok. Voordat u het apparaat schoonmaakt, ....

- moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat eerst laten afkoelen.
- De onderdelen van het apparaat mogen in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- Maak de bakvlakken na gebruik eerst schoon met een droog stuk keukenrol om de vetresten op te nemen.

- Maak daarna alle vlakken en het netsnoer schoon met een licht bevochtigde vaatdoek. Droog het apparaat altijd goed af voordat u het weer gebruikt.
- Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddel. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende wafels komen.

Bij vastgekoekte resten:

- Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd raken.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

---

## 9. Opbergen

---

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.  
Wikkkel het netsnoer om de houder onder op het apparaat.  
Berg het apparaat op een droge plaats op.

---

## 10. Milieuriichtlijnen

---



**Deponeer het wafelijzer in geen geval bij het normale huisvuil.**

Voer het wafelijzer af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of bij uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

---

## 11. Garantie & service

---

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de afzonderlijke garantiekaart.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
D-44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

*bifinett KH 1105*

